

CANNAMELA

Costine al forno



Ingredienti

- 900 g costine di maiale
- 1 cucchiaino scarso scalogno liofilizzato CANNAMELA
- 1 cucchiaino cipolla liofilizzata CANNAMELA
- 1 cucchiaino timo in foglie serie oro CANNAMELA
- 1 cucchiaino maggiorana in foglie serie oro CANNAMELA
- 1 cucchiaino paprika dolce serie oro CANNAMELA
- 2 cucchiai passata di pomodoro
- 1 cucchiaino raso sale
- 1 cucchiaino raso sale
- 15 g acqua
- 1 sacchetto forno Cuki



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
6 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno



Kcal per
persona
437.5*

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** In una ciotola capiente riunire lo **scalogno liofilizzato CANNAMELA**, la **cipolla liofilizzata CANNAMELA**, la **maggiorana in foglie serie oro CANNAMELA**, la **paprika dolce serie oro CANNAMELA**, poi completare con il **timo in foglie serie oro CANNAMELA**.
- 2** Unire la passata di pomodoro, il sale, l'acqua e mescolare.
- 3** Aggiungere le costine e rigiarle nel mix di **spezie ed erbe aromatiche CANNAMELA**.
- 4** Aprire il **sacchetto forno CUKI**, inserire la fecola e agitarlo.
- 5** Aggiungere le costine con tutto il condimento e chiudere il sacchetto forno Cuki con l'apposito legaccio.

Porre il sacchetto in una pirofila e infornare a 180° per 60 min. In cottura tagliare uno degli angoli del sacchetto o praticare alcuni fori per lasciar fuoriuscire il vapore.
- 6** Per velocizzare l'operazione di preparazione inserite le costine, le spezie e gli altri ingredienti direttamente nel sacchetto dopo averlo infarinato e agitatelo con cura facendo attenzione a non romperlo.

E' possibile cuocere le costine anche nel microonde ad una potenza medio-alta (720 W) per 15 minuti.
- 7** Servire le costine con il sugo di cottura.